

## Postne ale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **36**
- SRM **15**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	9.1 kg (76.5%)	80 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (5.9%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (9.2%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.4 kg (3.4%)	77 %	26
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.1 kg (0.8%)	75 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	30 g	90 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4 %